Czekoladowe kuleczki

MNIAM

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

mąka pszenna	1/2 szkl
jajko	2 szt
olej	1/4 szkl
mleko	1/4 szkl
cukier	1/3 szkl
kakao	2 łyżki
proszek do pieczenia	1 płaska łyżeczka
spirytus	2 łyżki
czekolada gorzka	200 g
wiórki kokosowe	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

KROK 1 Przesianą mąkę wymieszać z cukrem, kakao i proszkiem do pieczenia. Mokre składniki, czyli olej, mleko, jajka umieścić w misce. Roztrzepać trzepaczką i połączyć z suchymi składnikami. Wlać do formy i piec ok 25min. Upieczone ciasto wystudzić, rozdrabniając palcami na mniejsze kawałki, żeby lepiej wyschło.

KROK 2 Całkowicie wystudzone ciasto zmiksować w rozdrabniaczu na piasek. Czekolady rozpuścić w kąpieli wodnej i wlać razem ze spirytusem do ciasta. Wymieszać. Formować kulki z ciasta.

KROK 3 Formując kulki wielkości orzecha włoskiego obtaczać od razu w wiórkach kokosowych.